

PRIMICIAS y primos



La Cena de los
Grandes Chefs.

Abadejo con cerdo de colonnata (dcha.) y Club sandwich de sardina (debajo), platos incluidos en la campaña de Goodfish.



La Union des Grands Crus, Le Cercle Rive Droite, Les Châteaux de Pessac Léognan: aristocracia de Burdeos para las catas en *primeur*, el pasado abril. Tres días de frenesí, catas colectivas y privadas –estas, bajo influencia–. Y aunque uno escape –¿cuántos litros? ¿cuántos millares de euros?– el tiiovivo de coches desafía las leyes de la ruta. Catar primicias es un circo, con sus más de 3.000 expertos –sumilleres, periodistas, distribuidores...–, que transforma el vino, la bebida, en asunto secundario.

¿Tiene sentido catar grandes vinos en primicia? ¿Una novia anoréxica puede empujar a la cocina? ¿Goodfish por la boca muere? ¿Un Metro tiene 100 cm o 4.000 millones de euros?

Texto: Óscar Caballero

En carta abierta a *Sylvie Cazes*, presidenta de la **Union des Grands Crus**, *Michel Bettane*, el más reputado catador europeo, protesta contra el juego de la primicia en el primor. ¿Por qué en abril, cuando en noviembre sería pronto, aún? Y botellas de ocasión –“*materia prima con la que se podrían hacer diez vinos diferentes; un borrador*”–, que nada tienen que ver con lo que será comercializado, porque “*de lo contrario, la crianza no serviría para nada*”. *Bettane* pasa el año entre viñedos, gusta desde la uva hasta el mosto, desde el *primeur* –“*vino salido de 3 ó 4 de la decena o centena de barricas de un château; o sea, de medida*”– hasta el embotellado que será vendido. Varias veces el mismo vino, “*lo que es muy diferente que anunciar, tras 25 segundos en boca y minuto y medio de escritura*”, lo que serán esos vinos en el comercio. Lo más inquietante, según *Bettane*, es que se acuerden privilegios a ciertos degustadores –*Suckling, Parker*...– que disponen dos semanas antes de las muestras (y lo escribe quien podría gozar de igual anticipo) y, “*sobre todo, que se confunda el anuncio con la realidad*”.



El catador Michel Bettane.

Talasoaterapia y cocina ayurvédica

Alliance Pornic es un hotel con los pies en el mar. Por lo tanto, la talasoaterapia y masajes o tratamientos imaginativos –sal de Guérande o miel de Provenza; shiatsu, reflexoterapia, moxas...– son lógicos allí. Además, *Marie Noëlle Veillet-Berry*, su directora, sumó, al restaurante dietético, uno más sofisticado. Si en **La Source** –alusión a la legendaria fuente de aguas curativas–, en los 400 cubiertos de un sábado, el chef *Gilles Defives* combina mariscos, pescado –lubina con ostras *Gillardeau* y aceite de avellanas, por ejemplo– y verduras en una carta ligera, su segundo, *Jean-François Flochel*, un apasionado de 39 años, va más allá. Sus platos de **La Terrasse** –apenas 80 cubiertos diarios– oscilan entre doctrinas ayurvédicas, vapor seco, puré de almendras y productos orgánicos.

No hay mal que por bien no venga: una novia con anorexia le obligó a interesarse por la comida. Luego, estudio y práctica de cocina –de la luxemburguesa *Lea Linster*, la única cocinera que ganó el **Bo-cuse d'Or** a *Pierre Gagnaire*– y mucha lectura, para definir un estilo propio, con las cortapisas de productos exclusivamente orgánicos, poco y nada de grasas, cociones breves. En dos comidas, de fuego y sabor justo, dos vinos agradables, de uvas orgánicas: el sancerre blanco **Dauny Caillottes 2010** y un Graves de la excelente añada 2008, **Mombazan**, de *Pierre et Béatrice Labouzan*.

Augustus y el anzuelo ecológico

Dos blancos irreprochables –**Les Bournaïs**, Montlouis-sur-Loire, de *Chidaine*, en 2007, y **Domaine Mathilde et Yves Gangloff**, Condrieu, 2009– para otro ejercicio de buena conciencia: en el parisiense **Augustus**, **Goodfish**,

la campaña europea –con **Aquarium Finisterrae**, de Coruña, por España– celebró su primer año en pro de comer pescados sostenibles. *Gaël Orioux*, el chef patrón –es bretón y submarinista–, lanzó el tema en París, gracias a que el Ministerio de Agricultura y Pesca es su vecino, y cliente, para coordinar la voluntad de pescadores, pescaderías y cocineros en, por ejemplo, tablas periódicas con lista de especies recomendadas. En su caso personal, además, la clientela –dice– “*aceptó de buen grado comer pescados menos convencionales*”.

El Metro patrón del cerdo ibérico

Metro Cash & Carry France, grupo alemán de distribución (4 mil millones de euros de volumen de negocio y 45.000 referencias; proveedor de platos preparados pero también de productos y vinos, a tenderos y restaurantes), creó un nicho de calidad, con verduras de *Alain Passard*, grandes vinos seleccionados por *Nicolas Bonnot*, ex sommelier de *Senderens* y *Taillevent* y 4.500 productos del terruño. “*Ya no se trata sólo de proponer a los grandes chefs los mejores productos que descubrimos* –el último, la carne fresca de cerdo ibérico–, *sino de incitarles* –asegura *Pascal Gayraud*, director general– *a que nos fuercen, ellos, con sus pedidos de rarezas, a incorporar nuevos hallazgos*”.

La gran cena

El 5 de abril, 60 grandes chefs, llegados de todo Francia pero también de los Estados Unidos, de Singapur, de Japón, de Italia, invadieron la cocina parisina de **Potel & Chabot**, el *traiteur* que, con el gran chef *Jean-Pierre Biffi* al frente, además de sus propios saraos, se reveló sostén insustituible de cualquier manifestación grandiosa.

Y el adjetivo calificaba la cena que firmarían esos chefs al día siguiente. *Biffi* centralizó recetas, compró productos y sobre todo, ideó la estrategia que el 6 de abril, en la Galería de Batallas del castillo de Versalles, donde no se puede cocinar –sólo calentar platos– permitió servir 48 platos diferentes a 650 paganos –i890 € cubierto!–, a fin de recaudar fondos para que “la comida de los franceses” (ojo, no la gastronomía), unida intangible por la UNESCO, cuente con su Cité de la Gastronomie.

Es ahora el principal proyecto de una **Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires** (MFPCA), presidida por el geógrafo *Jean-Robert Pitte* –ex decano de la Sorbona–, nacida como lobby para obtener el respaldo de la UNESCO. Pero como la gastronomía



Jean-François Flochel, chef de La Terrasse, en el Hotel Alliance Pornic; debajo, sus lentejas “ayurvédicas”.





Arriba, foto de familia de La Cena de los Grandes Chefs; sobre estas líneas, ovación para Pierre Troisgros en presencia de Jaume Tàpies, presidente de Relais & Châteaux.

encierra ingresos como el del turismo goloso y la exportación de productos, está claro que la etiqueta UNESCO amparará mucho más que un banquete folklórico.

De hecho, ya hizo nacer un Club de la Table Française, lobby que acosa sobre todo a senadores y diputados franceses y que ya obtuvo una fiesta de la gastronomía francesa, con pri-

PALABRA DE CABALLERO

Antes, si fotografiaban eran japoneses, unos raros que además comían pescado crudo. Ahora, fotografiar el plato, el escaparate de Fauchon o un puesto del mercado, y devorar sashimi, no es accidental en el occidental. También dejaron de ser folklore norteamericano el puritanismo, la Ley Seca y ataques basados en la (in) moralidad sexual de los políticos. Única salvedad: el político europeo sorprendido con las manos en la masa (muscular) no incurre en el vicio americano de la dimisión.

Todo esto viene a cuento porque, desterrado el tabaco, acorralada la bebida –no el exceso en el consumo de medicamentos, que provoca muertes en la carretera: el lobby de la segunda industria mundial es poderoso– y acusadas las grasas desde el gobierno, las bases –jóvenes ecologistas–, sin reparar en que cambiar fre-

mera edición el 21 de septiembre próximo.

En nombre de *Santi Santamaría*, previsto entre los 60 chefs y a cuya memoria rindió homenaje *Jaume Tàpies*, presidente de **Relais & Châteaux** y responsable de la cena, hubo una ovación sorpresa, colectiva, para *Pierre Troisgros*. Y a pedido de los chefs, parte de los fondos irán a Japón. Pero lo que desmarcó a la velada, fue la idea de crear grupos de tres chefs, que disponían de otros tantos productos –franceses y con *pedigree*– y nutrían tres mesas. Eso explica las 16 entradas frías, a base de vieiras y bogavante; las 16 entradas calientes (lubina de anzuelo y morillas) y los 16 platos (pato de Challans o cordero del Aveyron).

Espectáculo adicional: 70 *mâitres* manejaban con destreza los cubiertos para servir en sala. Y 22 sumilleres, escanciaban, en 5.300 copas, más de 200 botellas de **Dom Pérignon**, 310 de un gran burdeos, **Cheval Blanc** y una centena del mítico **Château d'Yquem**. A los postres, la mano de *Philippe Conticini*, con delicias como el Paris-Brest de su tienda parisina, la **Pâtisserie des Rêves**.

Más cifras: 120 profesionales en sala y, entre bastidores, un pasillo puntuado por mesadas tras las que se atareaban 120 cocineros y en cuyas paredes, el *mapa* de chefs y envíos de platos, demostraba que comer puede ser complicado. □

cuentemente de móvil es gesto más inútil y pernicioso que comer atún, en plan súper héroe salvará el planeta, escrutan mi plato.

Ya no se pregunta ¿qué comeremos? sino ¿qué comió lo que comeremos? (ver la vaca loca). A propósito: los carnívoros podrán ser acusados de complicidad en el asesinato del bicho transformado en filete. Lo sugiere la jurista *Marcela Iacub* en *Confessions d'une mangeuse de viande* (*Confesiones de una carnívora*; Fayard), subtítulo *Por qué ya no soy carnívora*. *Iacub*, del CNRS, Consejo de Investigaciones de Francia, es, para colmo, argentina. Doble paradoja: su libro salió en marzo, mes en el que La Pampa entró en el Guinness: "En *General Pico* –decía la noticia– fueron asados 948 costillares, más de 13 toneladas de carne, para 20.000 personas".